

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica de Bancada 10-12L 9kW – Linha 550/600

Informacoes do Produto

SKU:	UD2129.912	Modelo:	UD2129.912
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	375 x 655 x 310 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2129.912

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta fritadeira elétrica de bancada? A: Esta fritadeira elétrica de bancada possui dimensões de 375x655x310/450 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço similar numa bancada de trabalho para a sua correta instalação e operação segura em cozinhas profissionais., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta fritadeira profissional? A: Esta fritadeira elétrica opera com uma tensão de 400 V e requer uma potência de 9 kW. É fundamental que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos, recomendando-se a consulta de um electricista qualificado para assegurar a conformidade e segurança., Q: Como devo realizar a manutenção e limpeza desta fritadeira para prolongar a sua vida útil? A: A manutenção desta fritadeira inclui a limpeza regular das cubas, que possuem uma zona fria para prolongar a vida útil do óleo. As cestas em aço cromado e o plano de trabalho em aço inoxidável devem ser lavados com detergente neutro e água morna. Certifique-se de desligar o equipamento e aguardar o arrefecimento completo antes de qualquer limpeza.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

fritadeira elétrica de bancada, fritadeira profissional, fritadeira 12 litros

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13439

Alt Text Imagens

Fritadeira Eletrica Bancada Fre12 400v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fritadeira Eletrica Bancada Fre12 400v

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos > Fritadeiras

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 550 / 600, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRFD15L750S,HRFD15LTRIF750S,HRFD15L15L750S

Uso Profissional - Dicas

Respeite sempre o limite da zona fria para evitar a carbonização de resíduos e prolongar o ciclo de vida do óleo em até 30%. , Realize a filtragem do óleo diariamente após o arrefecimento para garantir a neutralidade de sabores entre diferentes tipos de alimentos. , Evite carregar o cesto acima de 2/3 da sua capacidade para prevenir quedas brucas de temperatura que comprometem a textura do produto final. , Utilize a tampa de aço inoxidável durante os períodos de inatividade para prevenir a oxidação do óleo por contacto com a luz e o oxigénio.

Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha e Gestores de Unidades de Restauração Rápida, Responsáveis de F&B em Unidades Hoteleiras com serviço de Pool Bar, Proprietários de Estabelecimentos de Take-away e Catering de Eventos
Descrição Curta Original	<p>As fritadeiras têm plano de trabalho em aço inoxidável. As cestas são em aço cromado, com alça atermínica. Cubas com zona fria para aumentar a vida do óleo. Controle termostatos e termostatos de segurança.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 375x655x310/450 mm Capacidade 10/12 Peso líquido: 18 kg Potência: 9 kw Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRFTE6006S,HRFTE6006SCR
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Snack-Bar e Cafeteria de Alto Débito: Utilizada para a confeção contínua de guarnições como batata frita e snacks de balcão (rissois e croquetes), mantendo a crocância e a temperatura interna constante mesmo em ciclos repetitivos de grande volume., Cozinhas de Finalização em Restaurantes de Menu Executivo: Ideal como unidade de apoio para frituras técnicas que exigem precisão termostática, permitindo que a linha principal de cocção se foque em preparações de longa duração enquanto os fritos saem no momento exato do serviço., Operações de Street Food e Food Trucks Profissionais: Devido ao seu formato compacto de bancada e elevada potência trifásica, é o equipamento central para operações móveis que necessitam de rapidez na entrega e facilidade de higienização entre turnos de serviço intensivos.
Uso Profissional - Introdução	Esta fritadeira elétrica de bancada da Linha 550/600 representa uma solução de alta densidade térmica para cozinhas profissionais onde a produtividade não pode ser comprometida pelo espaço limitado. Com uma potência de 9kW para uma cuba de 10-12 litros, o equipamento garante uma recuperação de temperatura quase instantânea após a imersão de produtos congelados ou frescos, assegurando selagens rápidas e uma absorção mínima de gordura, essencial para manter os padrões de qualidade e rentabilidade do óleo.

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada profissional, Linha 550/600, com 10-12L de capacidade e 9 kW de potência, ideal para cozinhas comerciais.

Descricao Completa

fritadeira elétrica de bancada — Fritadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o desempenho em cozinhas com elevadas exigências, esta ****fritadeira elétrica compacta**** é a aposta ideal para restaurantes, cafés e snack-bares. De design robusto e funcionamento consistente, garante resultados de excelência na confeção de uma vasta gama de alimentos fritos.

A elevada potência de 9 kW assegura um aquecimento ultrarrápido e uma recuperação térmica eficiente, crucial para suportar períodos de pico. A sua construção em aço inoxidável, tanto no plano de trabalho como nas cubas, oferece durabilidade inigualável e uma higienização simplificada, cumprindo as mais rigorosas normas sanitárias.

A inclusão de uma zona fria inovadora nas cubas é fundamental para prolongar a longevidade do óleo, o que se traduz numa significativa redução de custos operacionais e na obtenção de fritos mais saudáveis, preservando o seu sabor autêntico. Os controlos termostáticos e de segurança integrados garantem uma utilização precisa e completamente segura em todas as operações.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fritura adapta-se perfeitamente a uma ampla variedade de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, cafetarias, snack-bares, food trucks e serviços de take-away, que necessitam de uma solução robusta e fiável. A sua capacidade de 10-12 litros, aliada à sua notável potência, torna-a ideal para o preparo contínuo de produtos como batatas fritas, rissóis e outros fritos, mantendo sempre um elevado padrão de qualidade.

Em ambientes com espaço restrito, o seu formato de bancada permite uma fácil integração, dispensando grandes modificações estruturais. A construção de alta qualidade e os componentes resistentes garantem que a máquina de fritar suporta o uso intensivo diário, mantendo um desempenho superior ao longo do tempo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	375x655x310/450 mm
Capacidade	10-12 litros
Peso Líquido	18 kg
Potência	9 kW
Tensão	400 V

Característica	Detalhe
Material do plano de trabalho	Aço inoxidável
Material das cestas	Aço cromado com alça atermínica
Segurança	Termostatos de controlo e de segurança

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de óleo desta fritadeira?

Esta fritadeira possui uma capacidade ideal para atender às necessidades de espaços profissionais, variando entre 10 a 12 litros de óleo, o que permite uma fritura contínua e eficiente.

Como a zona fria contribui para a durabilidade do óleo?

A zona fria é uma área na parte inferior da cuba onde a temperatura do óleo é mais baixa. Isso permite que os resíduos alimentares se depositem sem queimar, evitando a degradação rápida do óleo e prolongando a sua vida útil.

Este equipamento é adequado para cozinhas com pouco espaço?

Sim, o seu design de bancada com dimensões compactas torna-o uma excelente escolha para cozinhas com espaço limitado. Pode ser facilmente integrado numa bancada existente, sem comprometer a eficiência ou a capacidade de produção.

Quais são os principais dispositivos de segurança desta fritadeira?

A fritadeira está equipada com termostatos de controlo que mantêm a temperatura desejada do óleo e termostatos de segurança que previnem o sobreaquecimento, assegurando uma operação segura e fiável em todos os momentos.

Qual o material de construção que garante a longevidade e higiene do aparelho?

O plano de trabalho e as cubas em aço inoxidável, juntamente com as cestas em aço cromado com alça atermínica, conferem a esta fritadeira grande durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para manter os padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.